OENOFRANCE

PRODUITS DE COLLAGE

VINIFICATEUR SR

Adjuvant de vinification spécifique des vins rosés, pour une couleur plus stable.
Agent de prévention du *pinking* des vins blancs.

INTRODUCTION

VINIFICATEUR SR est le fruit d'une étude menée par Daniel Péraldi sur la couleur et l'évolution de la teinte des rosés de Provence, ainsi que sur le phénomène de «pinking» dans certains vins blancs. **VINIFICATEUR SR** évite une accentuation de l'intensité colorante et assure une meilleure stabilité de la couleur, tout en préservant les qualités organoleptiques du vin.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Elimine les polyphénols responsables du jaunissement,
- Adsorbe sélectivement les protéines instables,
- Evite l'accentuation de l'intensité colorante au cours du temps,
- Assure une meilleure stabilité de la couleur dans le temps,
- Préserve les qualités organoleptiques,
- Supprime les goûts âpres et amers.

APPLICATIONS

VINIFICATEUR SR s'utilise avant, pendant ou après vinification selon l'effet désiré.

DOSE D'EMPLOI

VINIFICATEUR SR s'emploie de 40 à 100 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange et l'intensité colorante de la matière première.
Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 240 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Préparer une suspension à 10% avec de l'eau,
Laisser gonfler une heure, Incorporer dans la cuve avant le levurage, pendant la fermentation ou sur un vin après soutirage.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Complexe de montmorillonites sodiques avec un spectre d'absorption à la fois large et sélectif vis à vis des protéines, des activités oxydasiques et des polyphénols.
Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP), pour éliminer des composés phénoliques susceptibles de s'oxyder ou de se polymériser, compromettant ainsi dans le temps la couleur, la limpidité et les qualités organoleptiques des vins (33 %).

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 et 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company